



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de mayo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Formaliza estándares de la Indicación Geográfica Protegida con el fin de garantizar la trazabilidad del aguacate michoacano.....2

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....3

Perú y Francia: Estudio vincula exposición a plaguicidas con un aumento significativo en el riesgo de desarrollar ciertos tipos de cáncer.4

Australia: Estudio analiza la implementación de sistemas de trazabilidad alimentaria en los sectores de carne roja y miel.....5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Formaliza estándares de la Indicación Geográfica Protegida con el fin de garantizar la trazabilidad del aguacate michoacano.



El 5 de mayo de 2026, el *PortalFrutícola* informó que México formalizó los estándares de la **Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Aguacate Franja Michoacán"**, mediante disposiciones publicadas en el Diario Oficial de la Federación y lineamientos emitidos por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), con el objetivo de **proteger el origen, garantizar la trazabilidad** y fortalecer la diferenciación comercial del aguacate michoacano en mercados nacionales e internacionales.

La resolución **establece las características físicas y de calidad del producto**, principalmente del **aguacate Hass cultivado en la Franja Aguacatera de Michoacán**, así como **reglas específicas** para su **producción, cosecha, empaque y comercialización**. Además, determina que el uso de la IGP requerirá autorización del IMPI y certificación del cumplimiento de las reglas de uso.

El documento también define **protocolos técnicos** para **preservar la calidad del fruto**, incluyendo la cosecha manual en horarios frescos, manejo postcosecha controlado, preenfriamiento, clasificación por calibre, etiquetado automatizado y sistemas de empaque y trazabilidad orientados a la exportación.

La zona geográfica protegida comprende 31 municipios de Michoacán, entre ellos Uruapan, Tancítaro, Tacámbaro y Zitácuaro, considerados parte del núcleo productivo de la principal región exportadora de aguacate de México. Asimismo, **la medida forma parte del Plan Michoacán** y busca consolidar la competitividad del producto en mercados como Estados Unidos, Europa, Canadá y China, reforzando su vínculo con el origen y el cumplimiento de estándares regulatorios y comerciales.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *PortalFrutícola* (5 de mayo de 2026). México define estándares para la Indicación Geográfica Protegida "Aguacate Franja Michoacán". Recuperado de: <https://www.portalfruticola.com/noticias/2026/05/05/aguacate-franja-mexico/>

Diario Oficial de la Federación (DOF) (4 de mayo de 2026). DECLARACIÓN de Protección de la Indicación Geográfica "Aguacate Franja Michoacán". Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/5786574>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: Portal Frutícola.

El 6 de mayo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 99-05**, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

🔍 **Enrique Castañeda Solís**, por detección de **monocrotofos** y **diazinón** en **tuna** originaria del municipio de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 06/05/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el monocrotofos y el diazinon no están autorizados para su uso en el cultivo de tuna.

La unidad de producción referida no se encuentra registrada en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de marzo de 2026.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas), así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de mayo de 2026). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Perú y Francia: Estudio vincula exposición a plaguicidas con un aumento significativo en el riesgo de desarrollar ciertos tipos de cáncer.



El 1 de mayo de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que científicos de instituciones de Perú y Francia identificaron mecanismos biológicos mediante los cuales la exposición a plaguicidas podría aumentar significativamente el riesgo de cáncer, estimando que las **personas que viven en zonas con alta exposición ambiental** a estos compuestos presentan **hasta un 150% más probabilidad de desarrollar ciertos tipos de cáncer.**

La investigación analizó la dispersión ambiental de 31 plaguicidas ampliamente utilizados en Perú entre 2014 y 2019, relacionando estos datos con más de 150 mil registros de pacientes oncológicos. Los resultados mostraron una **asociación espacial robusta entre las áreas con mayor exposición a plaguicidas y mayores tasas de cáncer**, especialmente en **comunidades agrícolas indígenas y rurales** expuestas simultáneamente a **múltiples sustancias químicas.**

El estudio también identificó mecanismos biológicos asociados a la exposición crónica, incluyendo alteraciones celulares tempranas y firmas transcriptómicas en tejidos hepáticos, lo que sugiere efectos no genotóxicos capaces de incrementar la susceptibilidad a enfermedades oncológicas con el tiempo.

Los investigadores cuestionan los métodos tradicionales de evaluación toxicológica, ya que normalmente analizan sustancias químicas de manera individual y no consideran exposiciones combinadas ni condiciones ambientales reales. Asimismo, advierten que factores climáticos, como el fenómeno de El Niño, pueden modificar la dispersión y la exposición a plaguicidas.

Aunque el análisis se centró en Perú, **los autores señalan que sus implicaciones son globales** y destacan la necesidad de **actualizar las estrategias de evaluación de riesgos químicos** y las **políticas de salud pública** para considerar exposiciones ambientales complejas y acumulativas.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Food Safety Magazine* (1 de mayo de 2026). Study Links Pesticide Exposure to 150 Percent Higher Cancer Risk, Identifies Biological Mechanisms. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11384-study-links-pesticide-exposure-to-150-percent-higher-cancer-risk-identifies-biological-mechanisms>

Honles, J., Cerapio, J. P., Monge, C., *et al.* (2026). Mapping pesticide mixtures to cancer risk at the country scale with spatial exposomics. *Nature Health*, 1, 520–531. Recuperado de: <https://doi.org/10.1038/s44360-026-00087-0>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Australia: Estudio analiza la implementación de sistemas de trazabilidad alimentaria en los sectores de carne roja y miel.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 3 de mayo de 2026, se informó que científicos de la Organización de Investigación Científica e Industrial de la Commonwealth (CSIRO) y el Consejo de Exportación de Australia analizaron la **implementación de sistemas de trazabilidad alimentaria** en los **sectores de carne roja y miel**.

La investigación evaluó la percepción y adopción de sistemas de trazabilidad entre productores y actores de la cadena de suministro mediante entrevistas y grupos focales. Entre los principales hallazgos destacan:

- 💡 El **sector de carne roja** presenta una **mayor madurez digital debido a regulaciones consolidadas y exigencias de cumplimiento**, mientras que el **sector apícola** enfrenta una **adopción más fragmentada** por la **predominancia de pequeños productores y preocupaciones relacionadas con el intercambio y la gobernanza de datos**.
- 💡 La trazabilidad es cada vez más importante para garantizar seguridad alimentaria, bioseguridad y sostenibilidad; sin embargo, su adopción sigue siendo desigual debido a **barreras tecnológicas y regulatorias**.
- 💡 La adopción de la trazabilidad depende también de la percepción de beneficios comerciales, acceso a mercados, cumplimiento normativo y compatibilidad con las prácticas operativas de los productores.
- 💡 El estudio concluye que se requiere un **enfoque integral de política pública e industria**, que incluya **armonización regulatoria, mejora de infraestructura digital, interoperabilidad de datos y fortalecimiento de capacidades técnicas**, para lograr una implementación más amplia y eficiente de la trazabilidad en los sistemas agroalimentarios.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: Tacconi, F., Zhang, A., Maxwell, C., & Jorge, A. (2026). *Implementing food traceability: Insights from Australian red meat and honey sectors*. *Foods*, 15(9), 1577. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods15091577>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). *Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>